

## [Kveik] Session Wheat IPA (Tormodgarden)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **29**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.3 kg (50%)	85 %	5
Ziarno	Fawcett - Maris Otter	0.8 kg (30.8%)	80.3 %	6
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.5 kg (19.2%)	82 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	20 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	30 g	5 min	11.8 %
Na zimno	Nelson Sauvín	40 g	4 dni	11.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Tormodgarden	Ale	Gęstwa	50 ml	---